OPERATOR MANUAL

IMPORTANT INFORMATION, KEEP FOR OPERATOR

This manual provides information for:

Char Broiler

MODELS

LCB15RMPF, LCB24RMPF,
LCB36RMPF, LCB48RMPF,
LCB15LMPF, LCB24LMPF,
LCB36LMPF, LCB48LMPF

Conforms to ANSI STD Z83.11b-2009 Certified to CSA STD 1.8b-2009
Intertek 3182799

CONFORMS TO NSF/ANSI STD. 4
Intertek 3182799

THIS MANUAL MUST BE RETAINED FOR FUTURE REFERENCE. READ, UNDERSTAND AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS CONTAINED IN THIS MANUAL.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

POST IN A PROMINENT LOCATION

Instructions to be followed in the event user smells gas.

This information shall be obtained by consulting your local gas supplier. As a minimum, turn off the gas and call your gas company and your authorized service agent. Evacuate all personnel from the area.

⚠ WARNING

IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

NOTIFY CARRIER OF DAMAGE AT ONCE

It is the responsibility of the consignee to inspect the container upon receipt and to determine the possibility of any damage, including concealed damage. LoLo Commercial Foodservice Equipment suggests that if you are suspicious of damage to make a notation on the delivery receipt. It will be the responsibility of the consignee to file a claim with the carrier. We recommend that you do so at once.

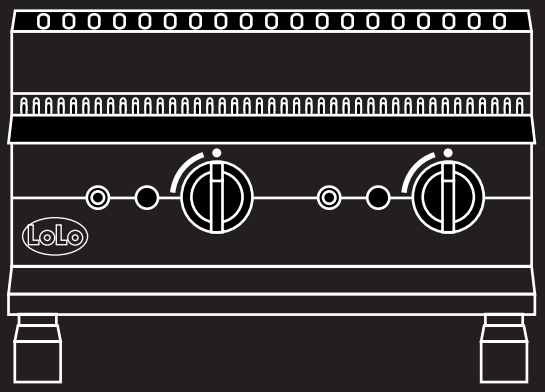
Manufacturer's Service/Questions 877-246-5656

Information contained in this document is known to be current and accurate at the time of printing/ creation. LoLo Commercial Foodservice Equipment recommends referencing our product line websites, www.getLoLo.com, for the most updated product information and specifications.

PART NUMBER 159666 Rev. A (02/11)

LoLo™

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT



IMPORTANT - READ FIRST - IMPORTANT

SAFETY PRECAUTIONS

Before installing and operating this equipment be sure everyone involved in its operation are fully trained and are aware of all precautions. Accidents and problems can result by a failure to follow fundamental rules and precautions.

The following words and symbols, found in this manual, alert you to hazards to the operator, service personnel or the equipment. The words are defined as follows:

⚠ DANGER DANGER: This symbol warns of imminent hazard which will result in serious injury or death.

⚠ WARNING WARNING: This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice, which could result in serious injury or death.

⚠ CAUTION CAUTION: This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice, which could result in minor or moderate injury or product or property damage.

NOTICE NOTICE: This symbol refers to information that needs special attention or must be fully understood even though not dangerous.

⚠ WARNING **TO AVOID PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH. SHUT OFF GAS BEFORE SERVICING THE UNIT.**

⚠ WARNING **TO AVOID PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH. PRIOR TO LIGHTING, CHECK ALL JOINTS IN THE GAS SUPPLY LINE FOR LEAKS. USE SOAP AND WATER SOLUTION (BUBBLES). DO NOT USE AN OPEN FLAME.**
A. CHECK ALL JOINTS PRIOR TO THE GAS VALVE BEFORE LIGHTING UNIT.
B. CHECK ALL JOINTS BEYOND THE GAS VALVE AFTER THE UNIT IS LIT.

⚠ WARNING **TO AVOID PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH, ALL GAS JOINTS DISTURBED DURING SERVICING MUST BE CHECKED FOR LEAKS. CHECK WITH A SOAP AND WATER SOLUTION (BUBBLES). DO NOT USE AN OPEN FLAME.**

NOTICE This product is intended for commercial use only. Not for household use.

NOTICE Local codes regarding installation vary greatly from one area to another. The National Fire Protection Association, Inc., states in its NFPA96 latest edition that local codes are “Authority Having Jurisdiction” when it comes to requirements for installation of equipment. Therefore, installation should comply with all local codes.

IMPORTANT FOR FUTURE REFERENCE

Please record this information and retain this manual for the life of the equipment.
For Warranty Service and/or parts, this information is required.

_____	_____	_____
Model Number	Serial Number	Date Purchased

Table of Contents

Inspect for Shipping Damage 4
General Installation Instructions 5
Specifications and Dimensions 6
Gas Pressure 6
Gas Type Conversion 7
Lighting Instructions 9
Operating Instructions 11
Cleaning & Maintenance 12
Service / Repair 12
Troubleshooting Guide 13
Exploded View of Parts 14
Parts List 15

Congratulations on your purchase of LOLO commercial cooking equipment. LOLO takes pride in the design and quality of our products. When used as intended and with proper care and maintenance, you will experience years of reliable operation from this equipment. To ensure best results, it is important that you read and follow the instructions in this manual carefully.

LOCATION OF DATA PLATE: The data plate is located on the side panel.

Inspect for Shipping Damage

All containers should be examined for damage before and during unloading. The freight carrier has assumed responsibility for its safe transit and delivery. If the equipment is received damaged, either apparent or concealed, a claim must be made with the delivering carrier.

A) Apparent damage or loss must be noted on the freight bill at the time of delivery. It must then be signed by the carrier representative (Driver). If this is not done, the carrier may reject the claim. The carrier can supply the necessary forms.

B) Concealed damage or loss, if not apparent until after the equipment is uncrated, can also be claimed. However, a request for inspection must be made to the carrier within 15 days. The carrier should arrange an inspection. Be certain to retain all contents and packaging material.

Installation should be performed by a qualified installer who has thoroughly read, understands and will follow these instructions.

If you have any questions concerning the installation, operation, maintenance or service of this product, contact LOLO at 877-246-5656.

General Installation Instructions

Ensure gas supply and gas-type as shown on unit data plate agree.

Installation of this equipment must conform to the current editions of the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, the National Gas Installation Code, CSA-B149.1, or the Propane Installation Code, CSA-B149.2 as applicable and in accordance with local codes.

Screw legs into the permanently fastened nuts on the four corners of the unit and tighten by hand. Level the unit by turning the adjustment screw at the bottom of each leg. Do not slide the unit with legs mounted; lift, if necessary, to move the unit.

Use the correct pipe thread compound on any threaded pipe connections. It must be resistant to the action of liquified petroleum gases.

⚠ CAUTION **To avoid property damage or personal injury, DO NOT use an open flame to check for leaks. Check all gas piping for leaks with a soap and water solution before operating unit.**

THESE UNITS ARE SUITABLE FOR INSTALLATION ON NON-COMBUSTIBLE SURFACES AND NEAR NON-COMBUSTIBLE WALLS ONLY.

Noncombustible clearances:
- 6" sides (152 mm)
- 6" rear (152 mm)
- 4" floor (102 mm)

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air under the unit by the legs or behind the unit by the flue.

Adequate clearance for air openings into the combustion chamber is required. Do not store anything under the unit.

⚠ CAUTION

- **Do not permit air to blow directly at the unit. Wherever possible, avoid open windows next to the unit's sides or back. Avoid wall-type fans which create air cross-currents within a room.**
- **Sufficient make-up air should be allowed to enter the room to compensate for the ventilation system. Otherwise, a negative atmospheric pressure will occur and can cause intermittent operation.**
- **A properly designed and installed hood and ventilation system is required for correct installation.**

⚠ CAUTION

- **Do not permit air to blow directly at the unit. Wherever possible, avoid open windows next to the unit's sides or back. Avoid wall-type fans which create air cross-currents within a room.**
- **Sufficient make-up air should be allowed to enter the room to compensate for the ventilation system. Otherwise, a negative atmospheric pressure will occur and can cause intermittent operation.**
- **A properly designed and installed hood and ventilation system is required for correct installation.**

⚠ CAUTION **To avoid risk of product or property damage or personal injury, installer must verify the installation complies with the applicable local codes and regulations. The unit must be installed by a licensed plumber or gas fitter when installed within the Commonwealth of Massachusetts.**

⚠ WARNING : TO AVOID RISK OF PRODUCT OR PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH, INSTALLATION OF THE CHAR BROILER MUST BE PERFORMED BY PERSONNEL QUALIFIED TO WORK WITH GAS.

⚠ WARNING : TO AVOID RISK OF PRODUCT OR PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH, THIS UNIT IS FOR COMMERCIAL USE ONLY. NEVER USE RESIDENTIAL GRADE GAS CONNECTIONS. RESIDENTAL CONNECTIONS DO NOT MEET GAS CODES AND COULD BE HAZARDOUS.

Specifications and Dimensions

MODEL	WIDTH IN. (MM)	DEPTH IN. (MM)	HEIGHT IN. (MM)	# OF BURNERS	BTU/BURNER NAT/LP	TOTAL BTU/Hr / Kw	W.C.-IN. NAT/LP
LCB15RMPF/ LCB15LMPF	15 (381)	29 (740)	19 (480)	1	40,000/40,000	40,000 / 11.7	6/10
LCB24RMPF/ LCB24LMPF	24 (625)	29 (740)	19 (480)	2	40,000/40,000	80,000 / 23.5	6/10
LCB36RMPF/ LCB36LMPF	36 (930)	29 (740)	19 (480)	3	40,000/40,000	120,000 / 35.16	6/10
LCB48RMPF/ LCB48LMPF	48 (1234)	29 (740)	19 (480)	4	40,000/40,000	160,000 / 46.9	6/10

NOTE: Gas inlet connection is 3/4" NPT.

Gas Pressure

The appliance and its individual shutoff valve (to be supplied by user) must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.45 kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or greater than ½ psi (3.45 kPa).

⚠ WARNING : TO AVOID PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH, A FACTORY AUTHORIZED SERVICE AGENT SHOULD HANDLE ALL MAINTENANCE AND REPAIR. BEFORE DOING ANY MAINTENANCE OR REPAIR, CONTACT LOLO.

Gas Type Conversion

These instructions are for conversion from Natural Gas to Propane (LP) on all models. The conversion should be performed before connecting the unit to the gas supply.

Units are shipped from the factory equipped for use with natural gas. Orifices necessary for Propane (LP) are provided in a bag tied to the valve on the front panel.

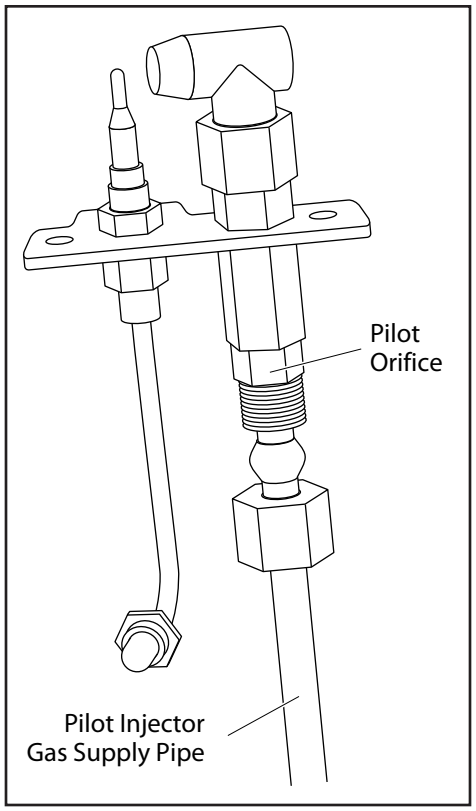
⚠ CAUTION : To avoid property damage or personal injury, ensure that the appliance is isolated from the gas supply before performing servicing.

NOTE: These conversions should only be carried out by qualified persons. All connections must be checked for leaks before returning the appliance to service.

NOTE:

1. Turn off the gas supply at the main supply.
2. Remove the grates from the top of the appliance.
3. Remove the burner from top of the gas pipe. Take care not to damage the thermocouples.

⚠ CAUTION : To adjust components containing sealed adjustments or settings: Adjustments must be in accordance with the following instructions. Components must be re-sealed before returning the appliance to service.



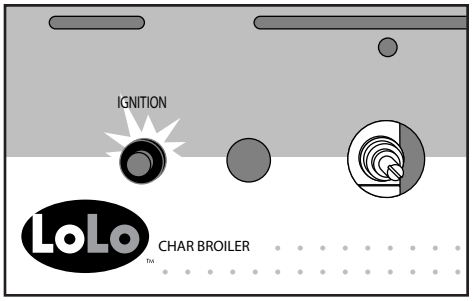
Pilot Burner Orifice

1. Remove the control knobs and front panel.
2. Remove the pilot burner orifice. Loosen the gas supply tube located at the gas control unit end of the supply tube to allow the tube to be moved easily without bending.
3. Disconnect the gas supply tube from the base of the pilot burner and remove the pilot orifice from inside the pilot burner.
4. Determine the correct orifice size for the gas type from the rating label.
5. Install the new orifice inside the pilot burner.
6. Re-connect the supply tube to the base of the pilot burner and tighten the gas supply tube at the gas control unit end. Check for leaks with soap and water.
7. Replace the front control panel and tighten the four (4) screws on the front to secure the panel in place.
8. Replace the control knobs on the front control panel. The control knobs are a push fit onto the shafts of the gas control valves.

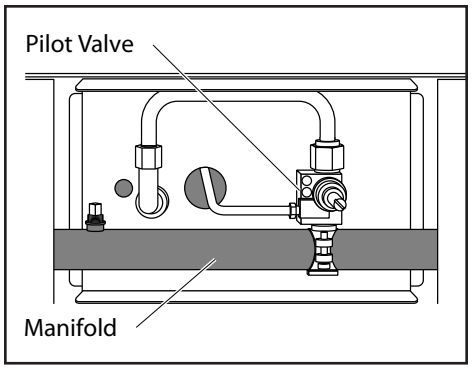
(continued)

Gas Type Conversion (cont'd)

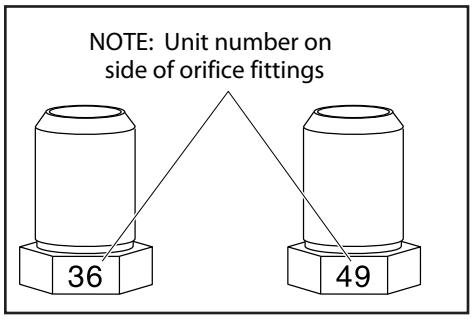
Main Burner Orifice



1. Remove the control knobs and front panel.



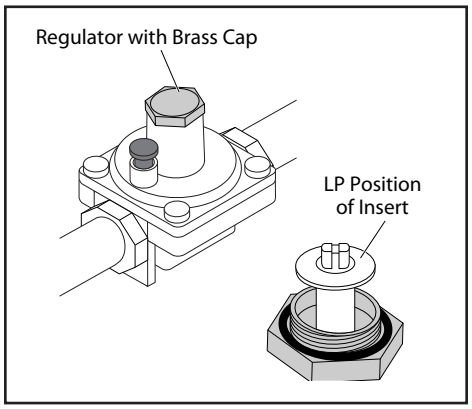
2. Unscrew the bolts and pilot valve, and remove the manifold.



3. Replace the correct orifice fitting for the gas type into the valve.

4. Replace the front control panel and tighten the four (4) screws on the front to secure the panel in place.

5. Replace the control knobs on the front control panel. The control knobs are a push fit onto the shafts of the gas control valves.



6. Before installing the regulator, unscrew the hexagonal cap.
If you can read (NAT) on the plastic insert extending out of the cap, flip it over and snap it back in (see illustration at left).

7. Continue with installation.

Lighting Instructions

The burners are fitted with individual standing pilots for each burner. This allows the main burners to be turned 'ON' or 'OFF' without the need to manually relight the burner each time it is turned 'ON'. The burner will automatically light itself by the pilot burner.

Flame Failure Protection is incorporated by way of a thermo-electric system which will shut off the gas supply to that burner(s) in the event the pilot burner goes out. This prevents unburned gas from continuing to flow.

1. Select the required burner, press the gas control knob and rotate counter-clockwise to the 'pilot' position.

2. With the gas control knob held in the pressed position, press the Piezo igniter button to ignite the pilot burner (or use a lighting stick to ignite the pilot burner).

3. Hold in the gas control knob for approximately 10-15 seconds, then release. The pilot burner should remain lit. (If not, wait 5 minutes then repeat steps 1 and 2 above.)

4. The pilot ignition can be viewed through the hole between the Piezo igniter button and dial.

5. Ensure that the pilot burner is lit by checking through the hole beside the control knob on the front control panel.

6. Rotate the gas control knob counter-clockwise. The main burner will ignite automatically.

7. **To turn the main burner off,** rotate the gas control knob clockwise to the 'pilot' position. The main burner will extinguish and the pilot burner will remain lit.

8. **To turn all the burners off,** rotate the gas control knob fully clockwise to the '●' (OFF) position. The main burner and the pilot burner will extinguish.

9. Wait 5 minutes before relighting

Lighting Instructions

Initial Cleaning

Prior to operating your new broiler, thoroughly wash the exterior with a mild detergent solution. Do not use abrasive cleaners; these will damage the cabinet finish. If the stainless steel surfaces become discolored, scrub by rubbing only in the direction of the finished grain.

When the broiler is first heated, it will smoke until the oil used in manufacturing and dust from storage and shipping are burned off. An hour at "max." on all burners is usually sufficient.

Main burner air supply

1. For efficient burner operation, a proper balance of gas volume and primary air supply must be maintained which will result in complete combustion. Insufficient air supply results in a yellow flame. The primary air supply is controlled by an air shutter on the front of the burner.

2. Loosen the screws on the front of the burner and adjust the air shutter to eliminate the yellow tips of the burner flame. Lock the air shutter in place by tightening the screws.

⚠ CAUTION

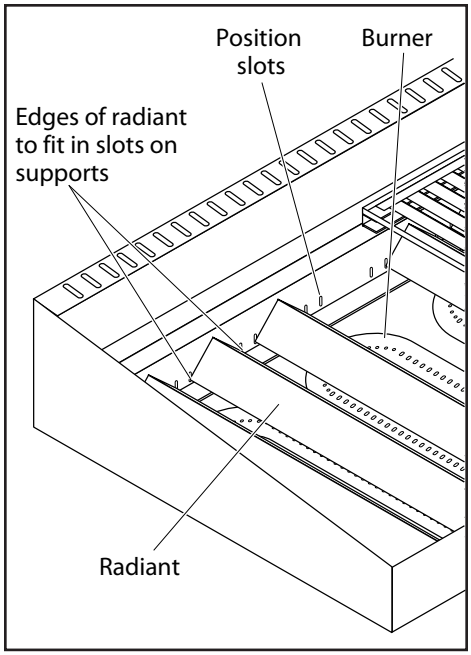
- **Never attempt to move a unit while it is lit. An unexpected flare could cause personal injury. Turn off the unit, let it cool and use potholders and/or gloves to reposition the unit. The space between the legs at the bottom of the unit allows combustion air to enter the unit. DO NOT BLOCK THIS SPACE.**

- **During normal operation, the burners are lit from the standing pilots burners. Turn the knob to the desired flame height to put the unit in service.**

- **All valves must be checked and lubricated periodically. This must be performed by an authorized service agent as part of a regular maintenance program.**

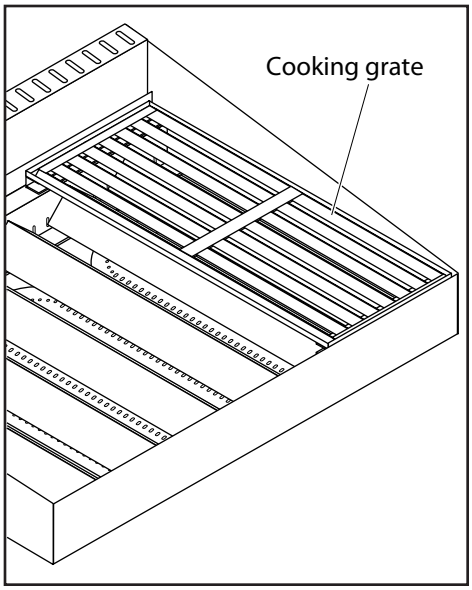
Operation

Turn the burners on about 15-20 minutes before cooking and allow the unit to preheat. Set the knobs to the desired flame height. Each valve will control the gas flow to the burner to bring that area of the unit up to temperature. If different temperature settings are to be used, adjoining areas should be set at progressively higher temperatures, using the lowest temperatures on the outside burners. A uniform and systematic approach to the use of the unit will produce the most consistent product results.



Radiants

Place the radiants in position as shown. Make sure that the radiants are set properly into the slots on the front and rear supports. Radiants should be centered over the straight section of the burners.



Cooking Grates

Place the top cooking grate with the grid bars sloping toward the front as shown.

NOTE: When cooking grates are placed sloping toward the front, the grooves on top will guide the excess fat drippings into the grease trough.

Cleaning & Maintenance

Initial Cleaning

Prior to operating your new broiler, thoroughly wash the exterior with a mild detergent solution. Do not use abrasive cleaners; these will damage the cabinet finish. If the stainless steel surfaces become discolored, scrub by rubbing only in the direction of the finished grain.

When the broiler is first heated, it will smoke until the oil used in manufacturing and dust from storage and shipping are burned off. An hour at "max." on all burners is usually sufficient.

Daily Cleaning

Remove the drip tray, empty and wash it.

⚠ WARNING

DO NOT COVER THE TOP OF THE GRATES DURING A "BURN OFF" OPERATION. RESTRICTING THE AIR FLOW BY COVERING THE GRATES MAY CAUSE THEM TO WARP. IT WILL ALSO CAUSE DAMAGE TO THE VALVES, KNOBS AND FRONT PANEL.

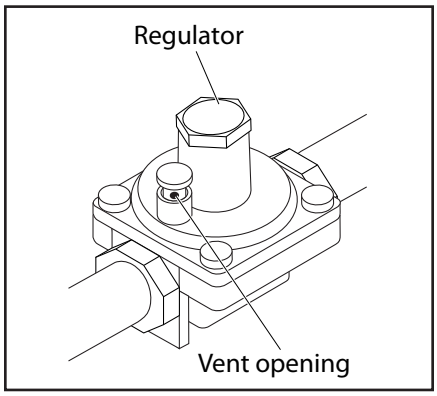
Grate "Burn Off"

Grease buildup on the grates should be cleaned daily (more often as needed).

⚠ CAUTION : When handling grates or radiants, always use insulated gloves to prevent burns.

A. Place the grates on broiler with grid bars horizontal, facing down.
B. Turn the broiler on for approximately 45 minutes.
C. Turn off the broiler and allow it to cool for 20 minutes.
D. Clean top and bottom surfaces of grate with a wire brush to remove any deposits.
E. Clean channels on grates with a scraper.
F. Remove grates from broiler. Clean top surface of radiants with the wire brush. These may be cleaned in place.

NOTE: This unit is covered by the manufacturer's warranty and may not be adjusted by the installer, unless the installer is an authorized service agent.



Regulator Cleaning

Clean the regulator at least once a month. Make sure the vent opening is open and not blocked in any way. Failure to do so will cause variations in pressure. This can affect how the unit functions and may shorten the life of the product.

Once a month, clean the area surrounding vent opening (see illustration on left) with a clean, wet rag to remove accumulated dust, dirt, lint etc.

Service / Repair

NOTE: This appliance must only be serviced by an Authorized Service Representative.

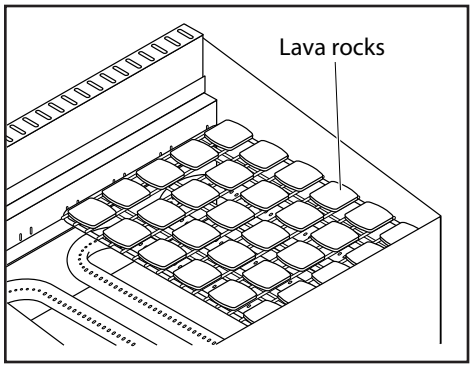
NOTE: This unit is covered by the Original Manufacturer's Warranty. Any adjustments or repairs must be performed by an Authorized Service Representative.

If you have any questions or problems contact your nearest LOLO Service Representative.

PHONE: _____-_____-_____

Troubleshooting Guide

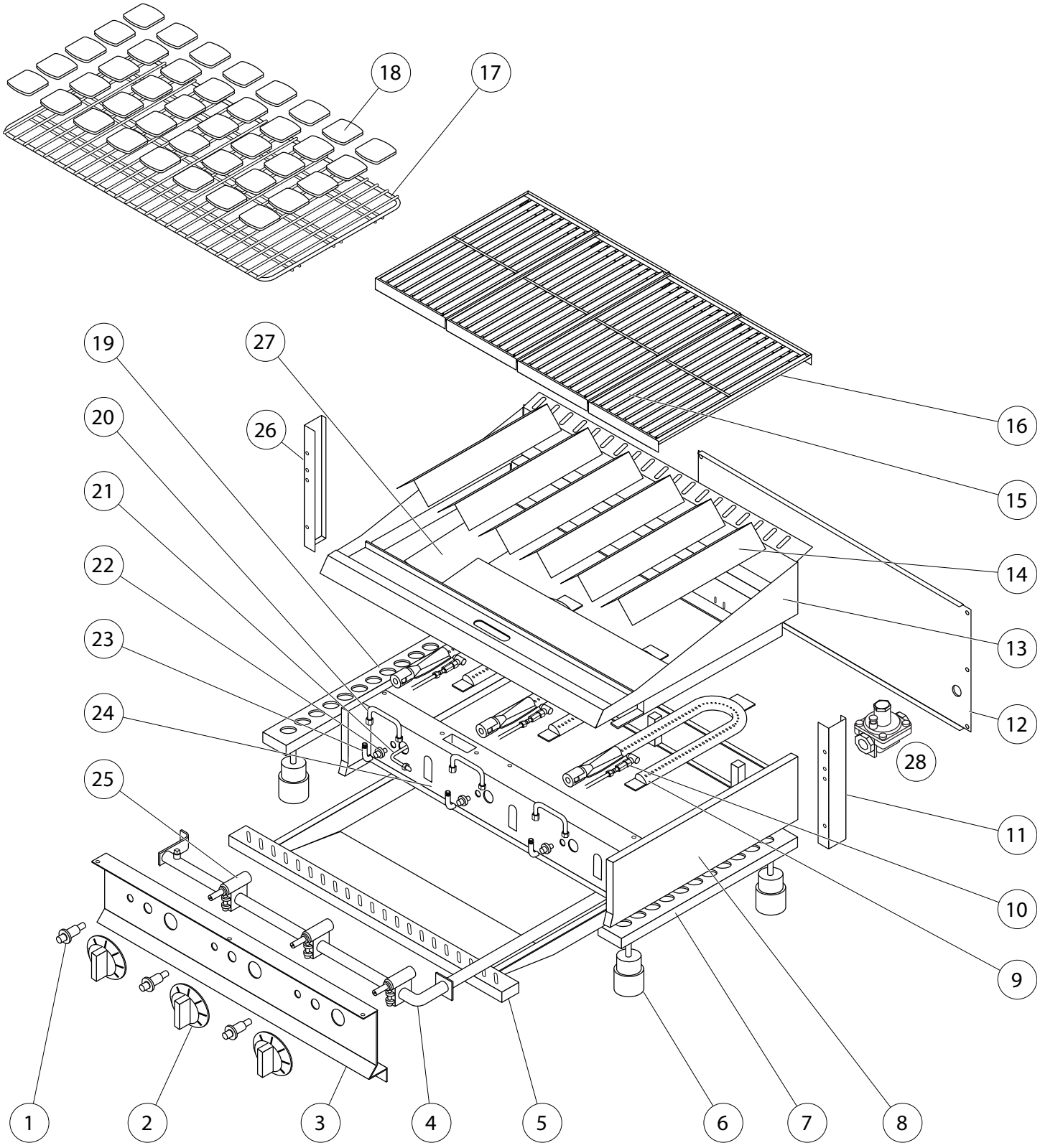
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Burner does not come on when valve is turned on.	Pilot burner not lit.
	Gas valve is bad.
	No gas supply
Pilot burner will not light.	Obstructed pilot orifice.
	Pilot valve turned off.
	No gas supply
Pilot burner will not stay lit.	Obstructed pilot orifice.
	Gas supply is not purged of air.
	Air is blowing pilot light out.
Fat appears to smoke excessively.	Burner flame is set too high.
	Moisture in the food may be turning into steam.
Food sticks to grates.	Burner flame is set too high.
	Char Broiler surface needs cleaning and/or seasoning.
	Surface under food may not have been covered with enough cooking oil.
Food is undercooked inside.	Heat is set too high.
	Food may not have been cooked for long enough time.
	Inconsistent food temperature prior to cooking
Food tastes greasy or has an objectionable flavor.	Food itself may have off flavor.
	Food may have been stored improperly before cooking.
	Too much fat used.
	Heat is set too low.



PLACE LAVA ROCKS WITH AIR SPACES BETWEEN EACH PIECE. DO NOT OVERLOAD.	
Use following quantity of lava rocks per model:	
LCB15RMPF/ LCB15LMPF	40 pcs (15")
LCB24RMPF/ LCB24LMPF	80 pcs (24")
LCB36RMPF/ LCB36LMPF	120 pcs (36")
LCB48RMPF/ LCB48LMPF	160 pcs (48")

Exploded View of Parts

MODEL: LCB36RMPF/LCB36LMPF



Parts List

Item no.	Description	Part number
1	PIEZO IGNITION	159625
2	KNOB FOR MANUAL CONTROL GAS UNITS	159557
3	CONTROL PANEL 15" CHAR BROILER	159521
3	CONTROL PANEL 24" CHAR BROILER	159524
3	CONTROL PANEL 36" CHAR BROILER	159520
3	CONTROL PANEL 48" CHAR BROILER	159679
4	MANIFOLD ASSY. 15" CHAR BROILER	159613
4	MANIFOLD ASSY. 24" CHAR BROILER	159614
4	MANIFOLD ASSY. 36" CHAR BROILER	159616
4	MANIFOLD ASSY. 48" CHAR BROILER	159680
5	DRIP PAN 15" CHAR BROILER	159522
5	DRIP PAN 24" CHAR BROILER	159544
5	DRIP PAN 36" CHAR BROILER	159543
5	DRIP PAN 48" CHAR BROILER	159681
6	ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET	159501
7	SUPPORTING BAR FOR BODY (RIGHT)	159648
8	MAIN BODY LOWER 15" CHAR BROILER	159650
8	MAIN BODY LOWER 24" CHAR BROILER	159652
8	MAIN BODY LOWER 36" CHAR BROILER	159646
8	MAIN BODY LOWER 48" CHAR BROILER	159682
9	STAINLESS STEEL BURNER ASSY. “U” SHAPE	159643
10	ODS (ORIFICE 0.45)-NG	159593
10	ODS (ORIFICE 0.25)-LPG	159592
11	SIDE PANEL FOR THE FLUE (RIGHT)	159669
12	REAR PANEL 15" CHAR BROILER	159671
12	REAR PANEL 24" CHAR BROILER	159523
12	REAR PANEL 36" CHAR BROILER	159672
12	REAR PANEL 48" CHAR BROILER	159683
13	MAIN BODY UPPER 15" CHAR BROILER	159651
13	MAIN BODY UPPER 24" CHAR BROILER	159653
13	MAIN BODY UPPER 36" CHAR BROILER	159649
13	MAIN BODY UPPER 48" CHAR BROILER	159684
14	RADIANT PLATE	159509
15	GRATE	159506
16	SUPPORT BAR, COOKING GRATE 15" CHAR BROILER	159512
16	SUPPORT BAR, COOKING GRATE 24" CHAR BROILER	159510
16	SUPPORT BAR, COOKING GRATE 36" CHAR BROILER	159511
16	SUPPORT BAR, COOKING GRATE 48" CHAR BROILER	159685
17	LAVA ROCK RACK	159563
18	LAVA ROCK KIT (40 PCS PER BAG)	159673
19	SUPPORT BAR FOR BODY (LEFT)	159647
20	GAS PIPE OF MAIN BURNER	159617
21	GAS PIPE OF PILOT	159615
22	MAIN INJECTOR 36#NG	159582
22	MAIN INJECTOR 49#LPG	159585
23	L CONNECTOR	159576

(continued)

Parts List

24	ISOLATING PLATE FRONT 15" CHAR BROILER	159547
24	ISOLATING PLATE FRONT 24" CHAR BROILER	159548
24	ISOLATING PLATE FRONT 36" CHAR BROILER	159546
24	ISOLATING PLATE FRONT 48" CHAR BROILER	159686
25	SAFETY VALVE	159580
26	SIDE PANEL FOR THE FLUE (LEFT)	159670
27	INNER PLATE 15" CHAR BROILER	159573
27	INNER PLATE 24" CHAR BROILER	159574
27	INNER PLATE 36" CHAR BROILER	159575
27	INNER PLATE 48" CHAR BROILER	159687
28	REGULATOR 6"-NAT or 10"-LP, 3/4"-NPT	159591

LoLo™

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

5925 I-55 South, Byram, MS 39272
www.lolo.com

© 2011 LoLo Commercial Foodservice Equipment. All Rights Reserved.

PART NUMBER 159666 Rev. A (02/11)

Nomenclature des pièces List

23	RACCORD EN L	159576
24	PLAQUE ISOLANTE AVANT, GRIL DE 15 po	159547
24	PLAQUE ISOLANTE AVANT, GRIL DE 24 po	159548
24	PLAQUE ISOLANTE AVANT, GRIL DE 36 po	159546
24	PLAQUE ISOLANTE AVANT, GRIL DE 48 po	159686
25	SOUPAPE DE SÛRETÉ	159580
26	PANNEAU LATÉRAL (GAUCHE) POUR CONDUIT	159670
27	PLATEAU INTÉRIEUR, GRIL DE 15 po	159573
27	PLATEAU INTÉRIEUR, GRIL DE 24 po	159574
27	PLATEAU INTÉRIEUR, GRIL DE 36 po	159575
27	PLATEAU INTÉRIEUR, GRIL DE 48 po	159687
28	RÉGULATEUR 6 po-GAZ NAT. ou 10 po-PROPANE, ¾ po-NPT	159591

LoLo™

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

5925 I-55 South, Byram, MS 39272 USA
www.lolo.com

© 2011 LoLo Commercial Foodservice Equipment. Tous droits réservés.

NUMÉRO DE RÉFÉRENCE 159666 Rév. A (02/11)

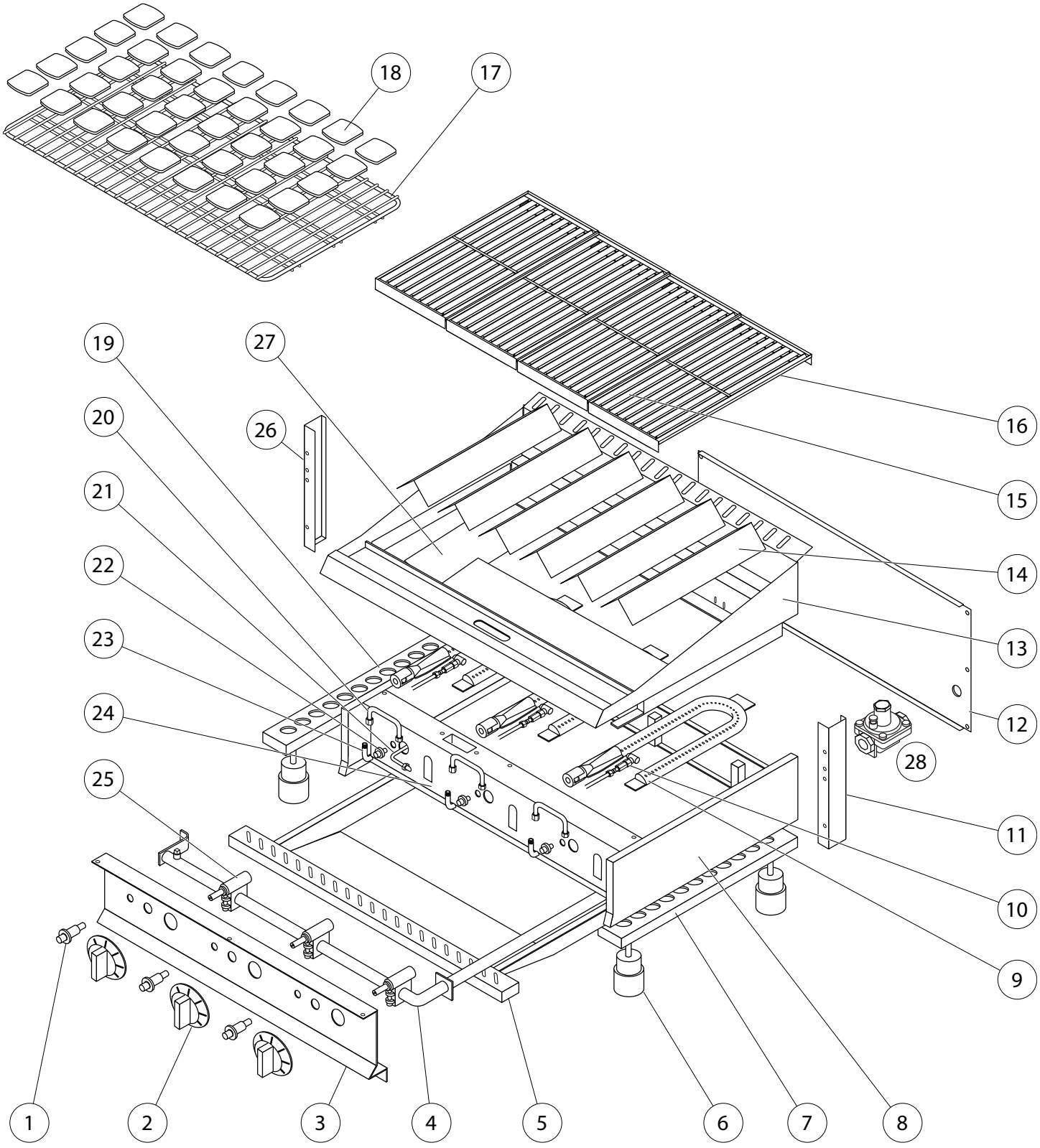
Nomenclature des pièces

Pièce n°	Description	Numéro de référence
1	ALLUMEUR PIÉZOÉLECTRIQUE	159625
2	MANETTE POUR APPAREILS À GAZ À COMMANDE MANUELLE	159557
3	PANNEAU DE COMMANDE, GRIL DE 15 po	159521
3	PANNEAU DE COMMANDE, GRIL DE 24 po	159524
3	PANNEAU DE COMMANDE, GRIL DE 36 po	159520
3	PANNEAU DE COMMANDE, GRIL DE 48 po	159679
4	COLLECTEUR, GRIL DE 15 po	159613
4	COLLECTEUR, GRIL DE 24 po	159614
4	COLLECTEUR, GRIL DE 36 po	159616
4	COLLECTEUR, GRIL DE 48 po	159680
5	LÈCHEFRITE, GRIL DE 15 po	159522
5	LÈCHEFRITE, GRIL DE 24 po	159544
5	LÈCHEFRITE, GRIL DE 36 po	159543
5	LÈCHEFRITE, GRIL DE 48 po	159681
6	PIEDS RÉGLABLES EN ACIER INOXYDABLE	159501
7	BARRE (DROITE) D'APPUI DU CORPS	159648
8	PARTIE INFÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 15 po	159650
8	PARTIE INFÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 24 po	159652
8	PARTIE INFÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 36 po	159646
8	PARTIE INFÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 48 po	159682
9	BRÛLEUR EN ACIER INOXYDABLE EN FORME DE U	159643
10	ODS (ORIFICE 0.45)-GAZ NATUREL	159593
10	ODS (ORIFICE 0,25)-PROPANE LIQUÉFIÉ	159592
11	PANNEAU LATÉRAL (DROIT) POUR CONDUIT	159669
12	PANNEAU ARRIÈRE, GRIL DE 15 po	159671
12	PANNEAU ARRIÈRE, GRIL DE 24 po	159523
12	PANNEAU ARRIÈRE, GRIL DE 36 po	159672
12	PANNEAU ARRIÈRE, GRIL DE 48 po	159683
13	PARTIE SUPÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 15 po	159651
13	PARTIE SUPÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 24 po	159653
13	PARTIE SUPÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 36 po	159649
13	PARTIE SUPÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 48 po	159684
14	PLAQUE RADIANTE	159509
15	GRILLE	159506
16	BARRE D'APPUI, GRILLE DE CUISSON, GRIL DE 15 po	159512
16	BARRE D'APPUI, GRILLE DE CUISSON, GRIL DE 24 po	159510
16	BARRE D'APPUI, GRILLE DE CUISSON, GRIL DE 36 po	159511
16	BARRE D'APPUI, GRILLE DE CUISSON, GRIL DE 48 po	159685
17	GRILLE À PIERRES DE LAVE	159563
18	KIT DE PIERRES DE LAVE (40 PAR SAC)	159673
19	BARRE (GAUCHE) D'APPUI DU CORPS	159647
20	TUYAU DE GAZ DE BRÛLEUR PRINCIPAL	159617
21	TUYAU DE GAZ DE VEILLEUSE	159615
22	INJECTEUR PRINCIPAL 36# GAZ NATUREL	159582
22	INJECTEUR PRINCIPAL 36# PROPANE LIQUÉFIÉ	159585

(suite)

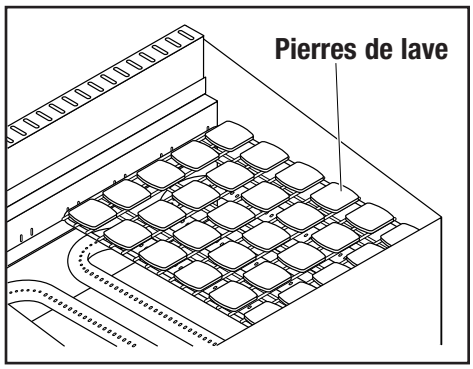
Vue éclatée des pièces

MODÈLE : LCB36RMPF/LCB36LMPF



Guide de dépannage

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE
Le brûleur ne s'allume pas quand on ouvre le robinet	Veilleuse éteinte
	Robinet de gaz défectueux.
	Aucune alimentation en gaz
La veilleuse ne s'allume pas.	Orifice calibré de veilleuse obstrué.
	Robinet de veilleuse fermé.
	Aucune alimentation en gaz
La veilleuse ne reste pas allumée.	Orifice calibré de veilleuse obstrué.
	Présence d'air dans l'alimentation en gaz.
	De l'air souffle sur la veilleuse et l'éteint.
La graisse semble fumer excessivement.	La flamme du brûleur est réglée trop haut.
	Il se peut que l'eau présente dans les aliments se transforme en vapeur.
Les aliments collent aux grilles.	La flamme du brûleur est réglée trop haut.
	La surface du gril a besoin d'être nettoyée et/ou apprêtée.
	La surface en dessous des aliments peut ne pas avoir été suffisamment huilée.
Les aliments ne sont pas assez cuits à l'intérieur.	La chaleur est réglée trop haut.
	Les aliments peuvent ne pas avoir été cuits pendant assez longtemps.
	Température variable des aliments avant la cuisson.
Les aliments ont un goût de graisse ou une saveur désagréable.	Les aliments peuvent eux-mêmes avoir un goût anormal.
	Les aliments peuvent avoir été stockés incorrectement avant la cuisson.
	Trop de graisse utilisée.



PLACER LES PIERRES DE LAVE EN LES ESPAÇANT. NE PAS TROP EN METTRE.	
Utiliser la quantité suivante de pierres de lave en fonction du modèle :	
LCB15RMPF/ LCB15LMPF	40 (15 po)
LCB24RMPF/ LCB24LMPF	80 (24 po)
LCB36RMPF/ LCB36LMPF	120 (36 po)
LCB48RMPF/ LCB48LMPF	160 (48 po)

Nettoyage et entretien

Nettoyage initial

Avant de mettre le gril neuf en service, laver soigneusement l'extérieur avec une solution détergente douce. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs car ils endommageront le fini de l'habillage. Si les surfaces en acier inoxydable se décolorent, les frotter dans le sens du grain uniquement.

Lorsque le gril chauffe pour la première fois, il fume jusqu'à ce que l'huile utilisée dans sa fabrication et la poussière dégagée lors du stockage et du transport soient dissipées. Une heure avec tous les brûleurs en position « max. » est généralement suffisante.

Nettoyage journalier

Retirer la lèchefrite, la vider et la laver.

⚠AVERTISSEMENT

NE PAS COUVRIR LE DESSUS DES GRILLES PENDANT UNE OPÉRATION DE « BRÛLAGE ». LA LIMITATION DE LA CIRCULATION D'AIR RÉSULTANT DE LA COUVERTURE DES GRILLES PEUT ENTRAÎNER UNE DÉFORMATION DE CELLES-CI. CELA ENDOMNMAGERA ÉGALEMENT LES ROBINETS, LES MANETTES ET LE PANNEAU AVANT.

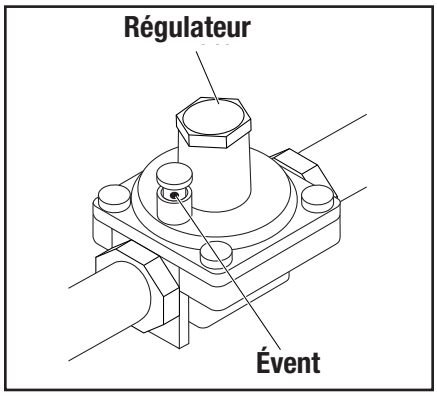
« Brûlage » des grilles

Enlever quotidiennement (plus souvent selon le besoin) la graisse accumulée sur les grilles.

⚠ ATTENTION : toujours porter des gants isolants pour manipuler les grilles ou éléments radiants afin d'éviter les brûlures.

A. Placer les grilles sur le gril avec leurs barres à l'horizontale et inclinées vers l'avant.
B. Allumer le gril pendant 45 minutes environ.
C. Éteindre le gril et le laisser refroidir pendant 20 minutes.
D. Nettoyer le dessus et le dessous de la grille avec une brosse métallique pour éliminer tout dépôt.
E. Nettoyer les rainures des grilles avec un grattoir.
F. Enlever les grilles du gril. Nettoyer le dessus des éléments radiants avec la brosse métallique. Ceux-ci doivent être nettoyés en place.

REMARQUE: cet appareil est couvert par la garantie du fabricant et ne doit pas être réglé par l'installateur, sauf si celui-ci est un réparateur agréé.



NETTOYAGE DU RÉGULATEUR

Nettoyer le régulateur au moins une fois par mois. S'assurer que l'évent est ouvert et que rien ne le bloque pour éviter les variations de pression. De telles variations peuvent affecter le fonctionnement de l'appareil et raccourcir sa durée de service.

Une fois par mois, nettoyer la zone entourant l'évent (voir l'illustration à gauche) avec un chiffon humide propre pour enlever la poussière, la crasse, les peluches, etc. accumulées.

Révision / réparation

REMARQUE : cet appareil ne doit être entretenu que par un réparateur agréé.

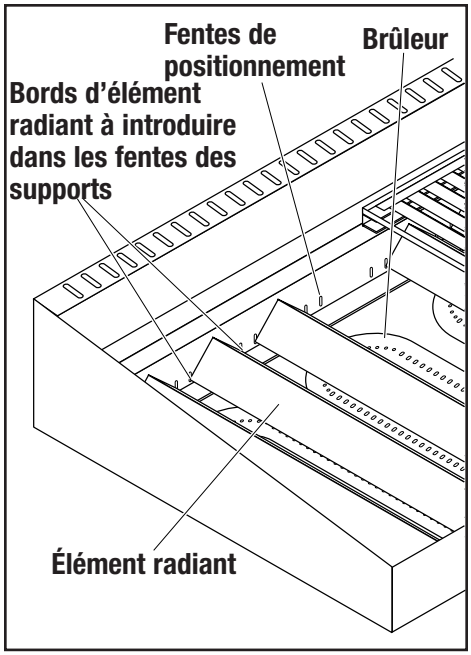
REMARQUE : cet appareil est couvert par la garantie du fabricant. Tout réglage ou réparation doit être effectué par un réparateur agréé.

Pour tout problème ou question, contacter le représentant de LOLO le plus proche.

TÉLÉPHONE : _____-_____-_____

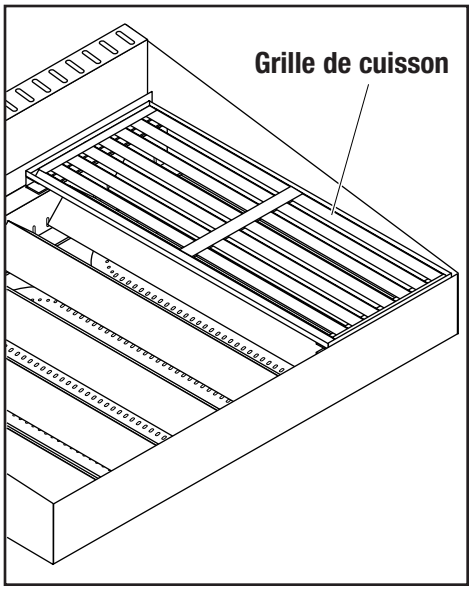
Fonctionnement

Allumer les brûleurs 15 à 20 minutes environ avant de cuire pour laisser l'appareil préchauffer. Régler les manettes pour obtenir la hauteur de flamme souhaitée. Chaque robinet contrôle l'alimentation en gaz du brûleur correspondant pour chauffer sa zone à la température désirée. Si des températures différentes vont être utilisées, régler les zones contiguës à des températures progressivement plus élevées en réglant les brûleurs extérieurs aux températures les plus basses. Une méthode uniforme et systématique d'utilisation de l'appareil permettra d'obtenir des produits d'une qualité constante.



Éléments radiants

Placer les éléments radiants dans la position indiquée. S'assurer que les éléments radiants sont bien en place dans les fentes des supports avant et arrière. Centrer les éléments radiants au-dessus de la section droite des brûleurs.



Grilles de cuisson

Placer la grille de cuisson supérieure avec ses barres inclinées vers l'avant comme illustrén.

REMARQUE : lorsque les grilles de cuisson sont inclinées vers l'avant, les rainure du dessus guident l'excédent de graisse pour qu'il s'écoule dans la lèchefrite.

Instructions d'allumage

Nettoyage initial

Avant de mettre le gril neuf en service, laver soigneusement l'extérieur avec une solution détergente douce. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs car ils endommageront le fini de l'habillage. Si les surfaces en acier inoxydable se décolorent, les frotter dans le sens du grain uniquement.

Lorsque le gril chauffe pour la première fois, il fume jusqu'à ce que l'huile utilisée dans sa fabrication et la poussière dégagée lors du stockage et du transport soient dissipées. Une heure avec tous les brûleurs en position « max. » est généralement suffisante.

Alimentation en air du brûleur principal

1. Pour que le brûleur fonctionne efficacement, un équilibre correct entre le volume de gaz et l'alimentation principale en air doit être maintenu, ce qui produira une combustion complète. Une alimentation en air insuffisante produit une flamme jaune. L'alimentation principale en air est réglée par un volet d'air sur le devant du brûleur.

2. Desserrer les vis sur le devant du brûleur et régler le volet d'air pour éliminer la pointe jaune de la flamme du brûleur. Bloquer le volet d'air en place en resserrant les vis.

⚠ ATTENTION

- **Ne jamais essayer de déplacer un appareil allumé. Une flambée soudaine inattendue pourrait entraîner des blessures. Éteindre l'appareil, le laisser refroidir et utiliser des manicles et/ou des gants pour le déplacer. L'espace entre les pieds au bas de l'appareil permet à l'air de combustion de pénétrer dans celui-ci. NE PAS BLOQUER CET ESPACE.**

- **Lors du fonctionnement normal, les brûleurs sont allumés à partir des veilleuses permanentes. Tourner la manette pour obtenir la hauteur de flamme souhaitée à la mise en service de l'appareil.**

- **Tous les robinets doivent être vérifiés et lubrifiés périodiquement par un réparateur agréé dans le cadre d'un programme d'entretien régulier.**

Instructions d’allumage

Chaque brûleur est équipé d’une veilleuse permanente individuelle. Cela permet d'allumer ou d’éteindre les brûleurs principaux sans devoir les rallumer manuellement chaque fois qu’on les allume. Le brûleur est allumé automatiquement par la veilleuse.

Un contrôle de flamme est incorporé au moyen d’un système thermoélectrique qui coupe l’arrivée du gaz du ou des brûleurs au cas où la veilleuse s’éteint. Cela empêche le gaz non brûlé de continuer à circuler.

1. Sélectionner le brûleur nécessaire, appuyer sur la manette et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d’une montre jusqu’à la position de veilleuse.

2. Tout en continuant d’appuyer sur la manette, appuyer sur le bouton d’allumeur piézoélectrique (ou utiliser un allumeur à pile) pour allumer la veilleuse.

3. Maintenir la manette enfoncée pendant 10-15 secondes puis la relâcher. La veilleuse doit rester allumée. (Sinon, attendre 5 minutes puis répéter les étapes 1 et 2 ci-dessus.)

4. L’allumage de la veilleuse peut être observé par le trou percé entre le bouton d’allumeur piézoélectrique et le cadran.

5. S’assurer que la veilleuse est allumée en regardant par le trou percé à côté de la manette sur le panneau de commande avant.

6. Tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d’une montre. Le brûleur principal s’allume automatiquement.

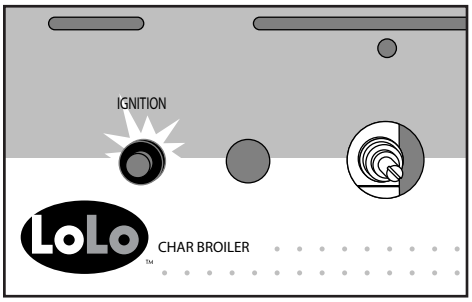
7. **Pour éteindre le brûleur principal,** tourner la manette dans le sens des aiguilles d’une montre à la position de veilleuse. Le brûleur principal s’éteint et la veilleuse reste allumée.

8. **Pour éteindre tous les brûleurs,** tourner la manette à fond dans le sens des aiguilles d’une montre à la position ‘•’ (arrêt). Le brûleur principal et la veilleuse s’éteignent.

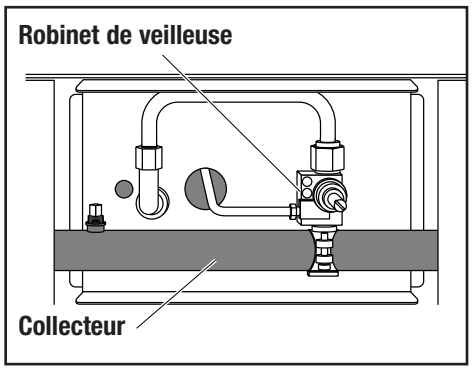
9. Attendre 5 minutes avant de rallumer.

Conversion, type de gaz (suite)

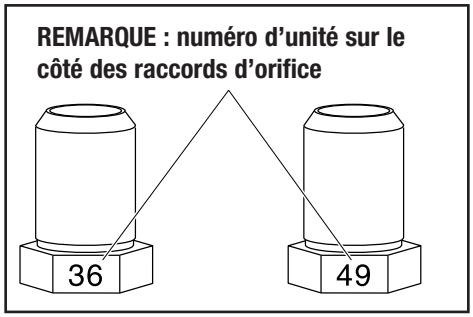
Orifice calibré de brûleur principal



1. Déposer les manettes et le panneau avant.



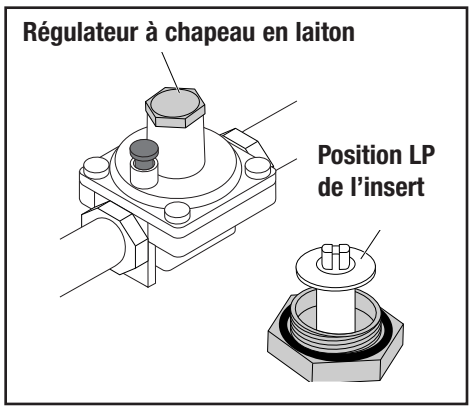
2. Dévisser les boulons et le clapet-pilote puis déposer le collecteur.



3. Remettre le raccord d'orifice calibré correspondant au type de gaz dans le robinet.

4. Remettre le panneau avant en place et le fixer en serrant ses quatre (4) vis.

5. Remettre les manettes en place sur le panneau de commande avant. Enfoncer les manettes sur les tiges des robinets de gaz.



6. Avant de monter le régulateur, dévisser le chapeau hexagonal. Si on peut lire (NAT) sur l'insert plastique qui dépasse du chapeau, retourner le chapeau et le réemboîter (voir l'illustration à gauche).

7. Poursuivre l'installation.

Conversion, type de gaz

Ces instructions traitent de la conversion de tous les modèles du gaz naturel au propane (PL). Effectuer la conversion avant de raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz.

Les appareils sortent d'usine équipés pour fonctionner au gaz naturel. Des orifices calibrés nécessaires au fonctionnement au propane (PL) sont fournis dans un sachet attaché au robinet qui se trouve sur le panneau avant.

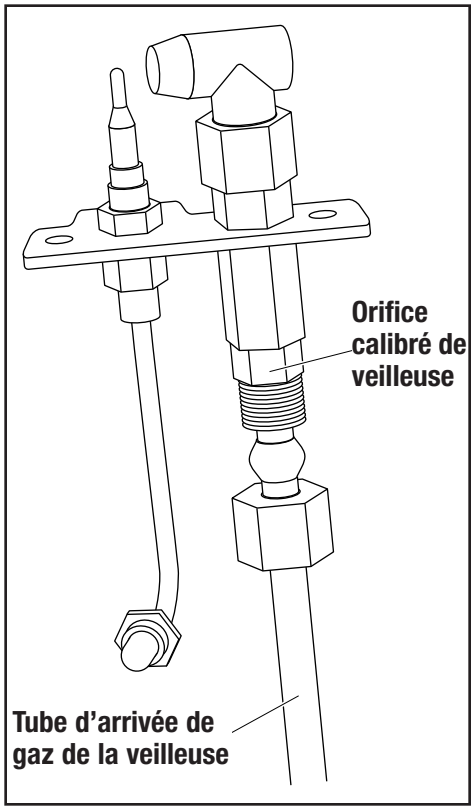
ATTENTION : pour éviter des dégâts matériels ou des blessures, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation en gaz avant de procéder à l'entretien.

REMARQUE : ne faire effectuer ces conversions que par du personnel qualifié. Contrôler l'étanchéité de tous les raccords avant de remettre l'appareil en service.

REMARQUE :

1. Couper l'arrivée du gaz au niveau de l'alimentation principale.
2. Enlever les grilles du haut de l'appareil.
3. Retirer le brûleur du dessus du tuyau de gaz. Faire attention de ne pas endommager les thermocouples.

ATTENTION : pour régler les composants qui ont été scellés après réglage : Les réglages doivent être effectués conformément aux instructions suivantes. Les composant doivent être scellés de nouveau avant la remise en service de l'appareil.



Orifice calibré de veilleuse

1. Déposer les manettes et le panneau avant.
2. Enlever l'orifice calibré de veilleuse. Desserrer le tube d'arrivée de gaz situé du côté unité régulatrice de gaz du tube d'alimentation pour pouvoir déplacer le tube facilement sans le recourber.
3. Débrancher le tube d'arrivée de gaz de la base de la veilleuse et retirer l'orifice calibré de l'intérieur de celle-ci.
4. Déterminer la taille correcte d'orifice calibré pour le type de gaz en consultant la plaque signalétique.
5. Poser le nouvel orifice calibré à l'intérieur de la veilleuse.
6. Raccorder le tube d'arrivée à la base de la veilleuse et resserrer le tube d'alimentation en gaz côté unité régulatrice de gaz. Contrôler l'étanchéité avec de l'eau savonneuse.
7. Remettre le panneau avant en place et le fixer en serrant ses quatre (4) vis.
8. Remettre les manettes en place sur le panneau de commande avant. Enfoncer les manettes sur les tiges des robinets de gaz.
knobs are a push fit onto the shafts of the gas control valves.

(suite)

Caractéristiques et dimensions

MODÈLE	LARGEUR PO. (MM)	PROFONDEUR PO. (MM)	HAUTEUR PO. (MM)	NB DE BRÛLEURS	BTU/BRÛLEUR GAZ NAT/ PROPANE	TOTAL BTU/H / kW	PO C.E. GAZ NAT/ PROPANE
LCB15RMPF/ LCB15LMPF	15 (381)	29 (740)	19 (480)	1	40 000/40 000	40 000 / 11,7	6/10
LCB24RMPF/ LCB24LMPF	24 (625)	29 (740)	19 (480)	2	40 000/40 000	80 000 / 23,5	6/10
LCB36RMPF/ LCB36LMPF	36 (930)	29 (740)	19 (480)	3	40 000/40 000	120 000 / 35,16	6/10
LCB48RMPF/ LCB48LMPF	48 (1234)	29 (740)	19 (480)	4	40 000/40 000	160 000 / 46,9	6/10

REMARQUE : le raccord d'arrivée de gaz est de 3/4 po NPT.

Pression de gaz

L'appareil et son robinet de sectionnement individuel (que doit fournir l'utilisateur) doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout contrôle de pression de ce circuit à des pressions d'essai dépassant 3,45 kPa (½ psi).

L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz par fermeture de son robinet de sectionnement individuel lors de tout contrôle de pression de cette tuyauterie à des pressions d'essai égales ou supérieures à 3,45 kPa (½ psi).

⚠AVERTISSEMENT : POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURE GRAVES VOIRE MORTELLES, CONFIER L'ENTRETIEN ET LA RÉPARATION EXCLUSIVEMENT À UN RÉPARATEUR AGRÉÉ PAR L'USINE. AVANT TOUT ENTRETIEN OU RÉPARATION, CONTACTER LOLO.

Instructions générales d'installation

S'assurer que l'alimentation en gaz correspond au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux éditions en vigueur du code national des gaz combustibles (National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54), au code national des installations au gaz (National Gas Installation Code, CSA-B149.1) ou du code des installations au propane (Propane Installation Code, CSA-B149.2) selon le cas, ainsi qu'aux codes locaux.

Visser les pieds dans les écrous fixés à demeure aux quatre coins de l'appareil et les serrer avec les doigts. Mettre l'appareil à niveau en tournant la vis de réglage qui se trouve au bas de chaque pied. Ne pas faire glisser l'appareil sur ses pieds ; le soulever pour le déplacer.

Utiliser le mastic pour joints de tubes correct sur tout raccord fileté. Il doit résister à l'action des gaz de pétrole liquéfiés.

⚠ ATTENTION **pour éviter tout dégât matériel ou blessure, NE PAS utiliser une flamme nue pour contrôler l'étanchéité. Contrôler l'étanchéité de l'ensemble de la tuyauterie de gaz avec de l'eau savonneuse avant de faire fonctionner l'appareil.**

CES APPAREILS SONT CONÇUS POUR ÊTRE INSTALLÉS SUR DES SURFACES ET PRÈS DE MURS INCOMBUSTIBLES UNIQUEMENT.

Dégagements par rapport aux matières incombustibles :

152 mm (6 po) sur les côtés
152 mm (6 po) à l'arrière
102 mm (4 po) au-dessus du sol

Faire en sorte que la circulation d'air de combustion et d'évacuation ne soit pas gênée par les pieds sous l'appareil ni par le conduit derrière celui-ci.

Un dégagement suffisant des ouvertures par lesquelles l'air pénètre dans la chambre de combustion est nécessaire. Ne rien entreposer sous l'appareil.

⚠ ATTENTION

- **Ne pas laisser d'air souffler directement vers l'appareil. Lorsque c'est possible, éviter d'ouvrir des fenêtres proches des côtés ou de l'arrière de l'appareil. Éviter les ventilateurs de type mural qui créent des courants d'air transversaux dans une pièce.**
- **Il faut prévoir un appoint d'air suffisant dans la pièce pour compenser l'action du système d'évacuation. Sinon, une pression atmosphérique négative sera créée, ce qui peut causer un fonctionnement intermittent.**
- **Une hotte et un système d'évacuation bien conçus et installés sont nécessaires pour que l'installation soit correcte**

⚠ ATTENTION

- **Ne pas laisser d'air souffler directement vers l'appareil. Lorsque c'est possible, éviter d'ouvrir des fenêtres proches des côtés ou de l'arrière de l'appareil. Éviter les ventilateurs de type mural qui créent des courants d'air transversaux dans une pièce.**
- **Il faut prévoir un appoint d'air suffisant dans la pièce pour compenser l'action du système d'évacuation. Sinon, une pression atmosphérique négative sera créée, ce qui peut causer un fonctionnement intermittent.**
- **Une hotte et un système d'évacuation bien conçus et installés sont nécessaires pour que l'installation soit correcte.**

⚠ ATTENTION **Pour éviter les risques de dégâts matériels ou de blessures, l'installateur doit s'assurer que l'installation est conforme aux codes et règlements locaux applicables·**

⚠ AVERTISSEMENT : POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS ET DE BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES, L'INSTALLATION DU GRIL DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL HABILITÉ À TRAVAILLER AVEC LE GAZ.

⚠ AVERTISSEMENT : POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS ET DE BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES, CET APPAREIL EST À USAGE COMMERCIAL UNIQUEMENT. NE JAMAIS UTILISER DE RACCORDS DE GAZ QUALITÉ RÉSIDENTIELLE. LES RACCORDS QUALITÉ RÉSIDENTIELLE NE SONT PAS CONFORMES AUX CODES DU GAZ ET POURRAIENT ÊTRE DANGEREUX.

Merci d'avoir acheté cet appareil LOLO. LOLO prend grand soin de la conception et de la qualité de ses produits. Lorsqu'il est utilisé comme prévu et est entretenu comme il convient, cet appareil offrira de nombreuses années de fonctionnement fiable. Pour garantir les meilleurs résultats, il est important de lire attentivement les instructions figurant dans ce manuel et de les suivre à la lettre.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE La plaque signalétique se trouve sur le panneau latéral.

Recherche d'avarie en cours de transport

Examiner tous les emballages avant et pendant le déchargement pour voir s'ils sont endommagés. Le transporteur a accepté la responsabilité du transport et de la livraison en toute sécurité. Si l'appareil livré présente des avaries apparentes ou non, une réclamation doit être faite auprès du transporteur.

A) Toute avarie ou perte apparente doit être notée sur la facture de transport lors de la livraison. La facture annotée doit ensuite être signée par le représentant du transporteur (le chauffeur) Si cela n'est pas fait, le transporteur peut rejeter la réclamation. Le transporteur peut fournir les formulaires nécessaires.

B) Toute avarie ou perte qui n'apparaît pas avant le déballage de l'appareil peut également donner lieu à réclamation. Une inspection doit toutefois être demandée au transporteur dans un délai de 15 jours. Le transporteur doit prévoir une inspection. Veiller à conserver l'ensemble du contenu et du matériau d'emballage.

L'installation doit être effectuée par un installateur qualifié qui a lu attentivement, veillé à bien comprendre et suivra ces instructions.

Pour toute question concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou la réparation de ce produit, contacter LOLO au 877-246-5656.

Table des matières

Recherche d'avarie en cours de transport 4
Instructions générales d'installation..... 5
Caractéristiques et dimensions..... 6
Pression de gaz..... 6
Conversion, type de gaz 7
Instructions d'allumage..... 9
Instructions d'utilisation 11
Nettoyage et entretien..... 12
Révision / réparation 12
Guide de dépannage..... 13
Vue éclatée des pièces 14
Nomenclature des pièces 15

IMPORTANT - À LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

MESURES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'exploiter cet appareil, veiller à ce que tous ses utilisateurs ait été convenablement formés et connaissent toutes les précautions à prendre. Des accidents et des problèmes peuvent résulter de l'inobservation des règles et précautions fondamentales.

Les termes et symboles suivants figurant dans ce manuel attirent l'attention sur les risques encourus par l'opérateur, le personnel d'entretien et l'appareil. Les termes sont définis comme suit :

⚠ DANGER

DANGER : ce symbole avertit d'un risque imminent d'où résulteront des blessures graves, voire mortelles.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : ce symbole se réfère à un risque potentiel ou pratique dangereuse qui pourrait entraîner des blessures graves, voire mortelles.

⚠ ATTENTION

ATTENTION : ce symbole se réfère à un risque potentiel ou pratique dangereuse qui pourrait entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.

AVIS

AVIS : ce symbole se réfère à des informations qui exigent une attention particulière ou doivent être parfaitement comprises, même si elles ne s'appliquent pas à des dangers.

⚠ AVERTISSEMENT **POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, COUPER LE GAZ AVANT D'ENTRETENIR L'APPAREIL.**

⚠ AVERTISSEMENT **POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, CONTRÔLER L'ÉTANCHÉITÉ DE TOUS LES RACCORDS DE LA CONDUITE D'ALIMENTATION AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL. APPLIQUER DE L'EAU SAVONNEUSE (POUR VOIR SI DES BULLES APPARAISSENT). NE PAS UTILISER UNE FLAMME NUE.**
A. VÉRIFIER TOUS LES RACCORDS EN AMONT DU ROBINET DE GAZ AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL.
B. VÉRIFIER TOUS LES RACCORDS EN AVAL DU ROBINET DE GAZ APRÈS AVOIR ALLUMÉ L'APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT **POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, L'ÉTANCHÉITÉ DE TOUS LES RACCORDS DE GAZ PERTURBÉS LORS DE L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE CONTRÔLÉE. CONTRÔLER AVEC DE L'EAU SAVONNEUSE (POUR VOIR SI DES BULLES APPARAISSENT). NE PAS UTILISER UNE FLAMME NUE.**

AVIS Ce produit est destiné exclusivement à un usage commercial, pas à un usage domestique.

AVIS Les codes locaux d'installation varient grandement d'une région à une autre. The National Fire Protection Association, Inc. déclare, dans la dernière édition de NFPA96, que les codes locaux font autorité dans le domaine des spécifications d'installation des appareils. L'installation doit par conséquent respecter tous les codes locaux.

IMPORTANT POUR FUTURE RÉFÉRENCE

Noter ces informations et conserver ce manuel pendant la durée de service de cet appareil. Ces informations doivent être fournies lors d'une réparation dans le cadre de la garantie et/ou de la commande de pièces de rechange.

_____	_____	_____
Numéro de modèle	Numéro de série	Date d'achat

MANUEL D'UTILISATION
INFORMATIONSIMPORTANTES,ÀCONSERVERPARL'OPÉRATEUR

Ce manuel donne des informations relatives aux appareils suivants :

Gril

MODÈLES

LCB15RMPF, LCB24RMPF, LCB36RMPF, LCB48RMPF, LCB15LMPF, LCB24LMPF, LCB36LMPF, LCB48LMPF

Conforms to ANSI STD Z83.11b-2009 Certified to CSA STD 1.8b-2009
Intertek 3182799

CONFORMS TO NSF/ANSI STD. 4
Intertek 3182799

CONSERVER CE MANUEL POUR POUVOIR S'Y RÉFÉRER PLUS TARD. LIRE, VEILLER À BIEN COMPRENDRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS FIGURANT DANS CE MANUEL.

POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables au voisinage de cet appareil ou de tout autre.of this or any other appliance.

APPOSER DANS UN ENDROIT BIEN EN VUE

les instructions à suivre en cas de perception d'une odeur de gaz Se procurer ces informations auprès de la compagnie gazière locale. Au minimum, couper le gaz puis appeler la compagnie gazière et le réparateur agréé. Faire évacuer les lieux par tout le personnel.

⚠AVERTISSEMENT

UNE INSTALLATION, UN RÉGLAGE, UNE MODIFICATION, UNE RÉPARATION OU UN ENTRETIEN INCORRECT PEUT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CET APPAREIL.

AVISER IMMÉDIATEMENT LE TRANSPORTEUR EN CAS D'AVARIE

Il incombe au destinataire d'examiner l'emballage à la réception et de déterminer s'il y a une possible avarie, y compris une avarie non apparente. LoLo Commercial Foodservice Equipment suggère d'annoter le récépissé au destinataire si on soupçonne une avarie. Il incombe au destinataire de faire une réclamation auprès du transporteur. Nous recommandons de le faire immédiatement.

Service après-vente du fabricant : 877-246-5656

Les informations figurant dans ce document sont considérées comme ayant été à jour et exactes à la date de publication. LoLo Commercial Foodservice Equipment recommande de consulter les sites Web de notre gamme de produits, à www.getLoLo.com, pour les informations et spécifications de produits les plus récentes.

NUMÉRO DE RÉFÉRENCE 159666 Rév. A (02/11)

LoLo™

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT